



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BOŞNAK MANTISI

4-5 su bardağı un  
1 tatlı kaşığı tuz  
Yarım çay bardağı sıvıyağ  
Ilık su  
İçi için:  
400 gr dana kıyma  
2 adet soğan  
Tuz  
Karabiber

Yoğuracağımız kabın içine unu alıyoruz.

İçine tuzu ve 1 yemek kaşığı sıvıyağı ilave ettikten sonra ılık suyla birlikte yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğuruyoruz.

Bu hamurda eşit miktarda aldığımız bezeleri tatlı tabağı kadar açıyoruz.

Hamurların üzerine sıvı yağ sürüyoruz.

5 bezeyi de bu şekilde açıp yağladıktan sonra üstüüste gelecek şekilde yarım saat dinlenmeye alıyoruz.

Dinlenen hamurumuzu unsuz şekilde elimizle açabildiğimiz kadar ince olacak şekilde hazırlıyoruz.

Bir bıçak yardımı ile karelere kestikten sonra çiğ olarak hazırladığımız iç harcımızdan yerleştirerek bohça şeklinde kapatıyoruz.

180 derece fırınımızda üzeri kızarana kadar pişiriyoruz.

Piştikten üzerine yoğurt koyuyoruz. Yoğurdun üzerine de tereyağı ile pul biber kızdırıyoruz.

15 dakika dinlendirdikten sonra servis etmeye hazır hale gelir.

